



411472S-2017



洛阳市方方食品有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2017

米线

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

洛阳市方方食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳市方方食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：方喜玲、王国亮。

H N

Q B

米线

1 范围

本标准规定了米线的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米（经水洗、浸泡、碾磨）、玉米淀粉、碳酸钠、生活饮用水为原料，经调粉、挤压成型、冷却、包装而制成的非即食米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	线条状	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至浅黄色	
气味、滋味	具有米线固有的气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 33	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

米线是以大米（经水洗、浸泡、碾磨）、玉米淀粉、碳酸钠、生活饮用水为原料，经调粉、挤压成型、冷却、包装而制成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/ 008《食品安全地方标准 米粉、米线》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 。

HH NN

洛阳市方方食品有限公司
2017年06月07日

QB